



ATELIERS DE COURS DE CUISINE FAMILIALE ET CREATIVE aux portes de GRENOBLE : la gourmandise qui fait du bien!

Un lieu de **partage** accessible à tous où la **convivialité** saura réunir les habitués des fourneaux et les amateurs occasionnels autour d'une même envie : **se faire plaisir... de la réalisation à la dégustation !**



Entre amis ou en famille, venez assister au cours que vous aurez sélectionné, vous dégusterez ensuite vos plats **en partageant un agréable moment de convivialité**. Quels que soient votre âge, vos goûts culinaires, vos disponibilités, **il y a un atelier pour vous !**

PLANNING FEVRIER 2018

Si l'un de ces ateliers vous fait saliver, mais que l'horaire ne vous convient pas, merci de me contacter. Des ateliers supplémentaires pourront être mis en place en fonction du nombre de participants.

Tout atelier réservé est dû s'il n'a pas été annulé au moins 48H à l'avance.

Heure de début des ateliers du mois : 18h30 en semaine
et 10h le samedi matin

Samedi 3 : 3H dégustation sur place

Menu gourmet

Tartare fruité aux ST Jacques et avocat
Magret laqué miel soja, condiment de mangue
Purée de cèleri à la badiane
Soufflé chocolat chartreuse

Mardi 6 : ATELIER PRIVE

Jeudi 8 : ATELIER PRIVE

Lundi 12 : 3H dégustation sur place

Menu ST VALENTIN

Huitres gratinées sauce champagne, légumes oubliés
Suprême de volaille fermière aux écrevisses
Fondant chocolat à la fève de tonka, cœur mangue passion

Jeudi 15 : 2H à emporter

Atelier tout public, de 8 à 99 ans

Le Burger « TOUT maison »

Réalisation complète : pains, sauces, garnitures et haché au couteau... tout fait maison !

Mardi 20 : ATELIER PRIVE

Mercredi 21 : 2H à emporter Horaire spécial 17h00/19h

Atelier enfant et duo parent/enfant

Tagliatelles de légumes croquants aux agrumes
Cordon bleu comme un chef !
Potatoes maison
Papillote de fruits surprise, madeleines aux épices

Samedi 24 : 2H dégustation sur place

Menu voyage

Brochettes de poulet mariné aux épices indiennes
Légumes façon tajine au citron confit
Brochettes de fruits rôtis au miel et fève de tonka